

REGIONALE WEINSCHMECKER REZEPTE

VON HARALD BRESSELSCHMIDT
RESTAURANT AUBERGINE, KAPSTADT





SPRINGBOCK-LENDE MIT BROMBEER-REDUKTION, POLENTAWÜRFEL & PETERSILIENWURZEL

Für vier Personen als Hauptgericht



ZUTATEN

Für das Fleisch

600 g Springbock-Lende oder jedes beliebige einheimische Wild wie Reh oder Hirsch ohne Knochen

Kräuter-Marinade aus 1 Zweig frischen Thymian, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Pfefferkörner, 5 Wacholderbeeren, ½ TL Koriandersamen und ½ TL Orangenschale (alles zusammen in einer Gewürzmühle bzw. mit Stößel und Mörser zermahlen) 1 EL Salz, 20 g Butter, 20 g Rapsöl zum salzen und braten

Für die Brombeer-Reduktion

100 ml Rotwein, 50ml Portwein, 50 ml Brombeerpüree, 20 g Butter

Für die Petersilienwurzeln

4 Petersilienwurzeln, 20 g Butter, 1 TL Honig, etwas Weißwein, 100 ml Gemüsefond, 2 EL Brombeerpüree

Für die Polenta

350 ml Milch, 20 g Butter, geriebene Muskatnuss, Prise Salz, 60 g Instant-Polenta, 1 Eigelb
4 Scheiben Lardo (in 3 cm breite Streifen geschnitten), 1 Blatt Rotkohl (in feine Streifen geschnitten und blanchiert)

Für die Garnierung

8 Brombeeren -halbieren,
Wasserkresse



Springbock-Lende mit Kräutermarinade einreiben und in einem geschlossenen Behälter über Nacht im Kühlschrank lassen.

Butter in die Milch geben und aufkochen; mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Mit einem Schneebesen mit der Polenta verquirlen und einige Minuten lang unter Rühren (mit einem Holzlöffel) kochen lassen. Von der Kochplatte nehmen und das Eigelb unterrühren. Die Mischung in einer gebutterten viereckigen Schale auskühlen lassen. Sobald sich die Mischung gesetzt hat, durch leichtes Erwärmen aus dem Gefäß entnehmen, in 3 cm große Würfel zerteilen: Einige der Würfel mit Speck, die anderen mit Rotkohl umwickeln. Polenta kurz in gebräunter Butter anbraten, dann zum Erwärmen in den Backofen geben.

Petersilienwurzeln schälen und in Butter, Honig und Gemüsefond dünsten, bis sie weich sind; etwas Brombeerpüree hinzufügen und beiseite stellen.

Eine Stunde vor der Mahlzeit Springbock-Lende salzen und mit Butter und Öl in einer Pfanne auf jeder Seite anbraten. Auf einem Ofenblech im vorgeheizten Backofen bei 130 °C langsam garen, bis das Fleisch rosa gebraten ist. Je nach Durchmesser ca. 12-15 Minuten. Aus dem Backofen nehmen und an einem warmen Ort ruhen lassen.

Bratpfanne mit Rotwein und Portwein ablöschen, Brombeerpüree und Bratenfond hinzugeben und einige Minuten lang köcheln lassen. Mischung durch ein Sieb passieren und erst kurz vor dem Servieren wieder erhitzen. Mit kalter Butter binden und Brombeeren zur Garnitur kurz mitköcheln lassen.

Vor dem Servieren Fleisch und Pastinaken in aufgeheiztem Ofen aufwärmen. Fleisch aufschneiden und alle Komponenten auf vier vorgewärmten Tellern arrangieren; mit heißer Sauce angießen, garnieren und servieren.



2016

Tamboerskloof

Syrah

Trocken



LAMM BARON MIT NIERE UND SCHWARZEM KNOBLAUCH

Für 6 Personen als Hauptgericht



ZUTATEN

Für das Fleisch

1 kleiner Lammsattel ca. 1 kg ausgelöst im Ganzen belassen –am besten vom Metzger vorbereitet, die Knochen hacken lassen und die Nieren längs halbieren.

Marinade

1 EL frischen Rosmarin, 2 TL weiße und schwarze Pfefferkörner, ½ TL Piment, 4 EL Olivenöl und 3 Zehen frischen Knoblauch und 1/2 TL Salz zugeben

Für die Füllung

200g gehacktes von der Lammschulter, 1 Ei, 1 TL Salz

Für die Sauce

Lammknochen, 3 EL Tomatenmark, 200g Röstgemüse, 250 ml Rotwein mit intensiver Farbe, 1,5l Wasser

Für den schwarzen Knoblauch

1 Knolle fermentierter schwarzer Knoblauch, 100ml Portwein, 100ml Lamm-Fond, 1 EL Origanum

Als Beilage

Saisonales Gemüse im grünen und roten Bereich



Die Zutaten der Marinade mit Stößel und Mörser zermahlen und 1/2 TL Salz zugeben. Lammsattel und Nieren mit der Hälfte der Marinade innen und außen Einreiben.

Lammhack mit Ei, Salz und der anderen Hälfte der oben angegebenen Marinade vermischen und innen in den Lammsattel einfüllen, die Bauchlappen überschlagen und in geölte Aluminiumfolie einrollen. Für mehrere Stunden kaltstellen. Nieren separat kaltstellen.

Lammknochen vom Sattel im Ofen rösten Tomatenmark und Röstgemüse zugeben und weiter rösten bis alles braun und das Gemüse karamellisiert ist. Dann alles in ein großes Sieb geben und das Fett abtropfen lassen aber auffangen.

In einem Topf den Rotwein und das Wasser aufkochen, abschäumen und langsam einkochen lassen. Hier kann man auch nochmals die gleichen Gewürze wie in der Marinade zugeben um eine geschmackvolle

aromatische Reduktion zu erzielen. Durch ein feines Sieb passieren.

Den fermentierten schwarzen Knoblauch mit Portwein, Lamm-Fond und Origanum glacieren.

Den Lammsattel mit der Aluminium Folie bei 125 Grad je nach Größe für ca. 25 Minuten in den Ofen schieben. Mit einer Metall Nadel einstechen und an die Lippen führen um zu sehen ob der Sattel Innen warm ist, dazu muss er leicht an den Lippen brennen. Dann 20 Minuten ruhen lassen. Die Nieren kurz in brauner Butter anbraten und mit Lamm Fond angießen, salzen und zur Seite stellen.

Kurz vor dem servieren alles erhitzen, den Sattel aufschneiden und alles zusammen auf heißen Tellern oder auf Platten anrichten.

Dazu ein Glass Meevaller Mourvèdre



2019
Meevaller
Mourvèdre
Trocken



TEMPURA VON LANGUSTE MIT ORIENTALISCHER VINAIGRETTE

4 Vorspeisenportionen



ZUTATEN

Für das Fleisch

4 Langusten oder
4 Langustenschwänze von 120–150 g
Meersalz,
Limettenschale, Ingwer und Zitronengrass
fein gerieben

Für den Tempurateig

150g Reismehl
oder
50g Weizenmehl
75g Maisstärke
140 –150 ml Eiswasser
½ TL Salz,
1 Limonen Abrieb
1 EL gerösteter schwarzer Sesam

Für die Vinaigrette

50 ml Langusten Fond
20 ml Teriyaki Sauce
20 ml Mirin
20ml Extra Virgin Olivenöl
80ml Traubenkernöl
1 TL helles Sesameöl
1 Limettensaft
½ TL feine Streifen vom eingelegten
weißem Ingwer
3 EL Lachskaviar
100 g Enokipilze
100 g Bambussprossen
1 EL Chicory Julienne
1 EL geschnittener frischer Koriander
1 EL feine Sprossen



2020
Tamboerskloof
Viognier
Trocken

Die Langusten im sprudelnden Salzwasser (Meerwasser) kurz eintauchen und zwei Minuten ziehen lassen - im Eiswasser abschrecken und ausbrechen.

Aus den Karkassen mit weißen Wurzelgemüsen, Ingwer, Zitronengrass und Sternanis einen klaren Fond kochen, diesen passieren, auf ein Drittel reduzieren und als Basis für die Vinaigrette nehmen. Die Öle einrühren und mit restlichen Zutaten vermischen.

Für den Tempurateig alle Zutaten verrühren und die Konsistenz mit einer Probe von Gemüsestückchen bestätigen. Der Teig sollte ähnlich einem Crêpe Teig sein.

Anrichten:

Vor dem Anrichten, die Langusten schwänze halbieren, würzen und mit Stärke melieren. Gut abklopfen und sofort durch den Teig ziehen und im 170° C heißen Öl für drei Minuten frittieren. Der Teig sollte nicht braun sondern weiß bleiben.

In der Zwischenzeit die Vinaigrette auf den Tellern anrichten und das Langustentempura aufsetzen, eventuell mit ein paar Blättern Spinat garnieren.

